

Un compendio de virtudes culinarias y medicinales

Biología y usos populares de la alcaparra en España



Todo el mundo conoce o ha probado alguna vez las alcaparras, pero pocos saben que ese delicado complemento aromático de tantas recetas no es otra cosa que los capullos o botones florales de una planta rastrera que se distribuye por los suelos más secos de la cuenca Mediterránea. Sus frutos, quizá menos apreciados, son los alcaparrones.

Resulta difícil imaginar que un arbusto espinoso y mal parado, que vive en ambientes casi extremos, haya podido llamar tanto la atención del hombre como la alcaparra (*Capparis spinosa*), si no fuera porque sus flores son de una belleza indescriptible, da unos frutos muy sabrosos y tiene un inmenso potencial etnobotánico. Tanto los botones florales o capullos (alcaparras) como los frutos inmaduros (alcaparrones) son comestibles. El alcaparrón se aliña y encurte como las aceitunas (en vinagre, salmuera o vino) y es enormemente gustoso, aunque su carne rosa está mezclada con multitud de semillas. Alcaparras y alcaparrones tienen el color verde de las olivas y, como ellas, también cuentan con la capacidad de conservarse en buen estado durante mucho tiempo (1). Parece que cuanto más pequeños, mejor es su sabor.